31e Année. — Tome LXI N° 1571 Paris, 7 Août 1924

REVUE DE VITICULTURE

COMMENT AIDER ET PROTEGER LA FAMILLE AGRICOLE?[1]

Un vieux proverbe dit que lorsqu'on ne peut faire venir la montagne à soi, il faut se résigner à aller trouver la montagne. Les tentatives de diffusion de l'enseignement agricole, faites en vue de retenir les fils de paysans aux champs, n'ont pas donné de résultats sérieux. Les établissements agricoles, qui fournissent un enseignement pratique, sont rarement fréquentés par les fils des ouvriers agricoles et des paysans propriétaires; pourquoi? Parce que, pour suivre les études de ces établissements il faut que le jeune terrien abandonne, pendant plusieurs années, sa famille et le salaire qu'il représente; il n'est donc plus une aide pour les siens; il devient, au contraire, une charge. Aussi, comme tous les jeunes gens d'aujourd'hui, pressé d'avoir de l'argent à sa disposition, il ne pense pas à faire des études agricoles. Plus tard, il ne saura pas profiter des « avantages scientifiques » qui aident et favorisent le cultivateur éclairé; mais désireux de connaître et de savoir, persuadé que son ignorance provient de ce qu'il est resté à la campagne, à 18 et 20 ans il abandonne la terre.

Bien au contraire, l'enseignement de préapprentissage et d'apprentissage agricole que j'ai proposé étant donné, pour ainsi dire, à pied d'œuvre; allant s'installer dans les centres agricoles, à quelques kilomètres seulement des fermes et des villages, il permet aux enfants, aux adolescents de le suivre tout en continuant d'exécuter des travaux agricoles rétribués. C'est d'ailleurs le seul moyen de fournir aux fils de paysans un enseignement pratique agricole sérieux, lequel les attache aux travaux manuels et leur montre les avantages qu'ils ont à ne pas quitter la terre.

Après les labeurs rétribués, ils sauteront sur leur bicyclette pour aller s'instruire de leur métier, connaître la raison, le pourquoi des travaux exécutés; à la condition, toutefois, que l'instructeur sache les intéresser et montrer que les pratiques qu'il propose, intelligemment suivies, deviennent une source de recettes plus importantes. Les professionnels, initiateurs d'une technique agricole basée sur des découvertes scientifiques éprouvées par une sérieuse pratique, doivent faire assimiler, en peu de temps, à leurs jeunes auditeurs ce qui leur est utile. Selon la belle expression de

(1) Suite de l'article « La lutte contre la vie chère », 17 avril 1924.

Stuard Mill, ils leur inculqueront ce qu'ils ont distillé d'une instruction qu'il a fallu des années d'études et d'expériences à acquérir.

J'ai dit qu'il fallait aider et protéger la famille agricole fondée par les jeunes terriens instruits des choses des champs. Je n'entends pas par là demander des primes, des avantages spéciaux, mais seulement aider à mieux vivre, en appliquant les connaissances acquises, celui qui a fait des études professionnelles; rien de plus naturel et de plus juste. Il faut également qu'habitant une ferme, un village, sa famille y trouve, dans une certaine mesure, les ressources qu'une même famille de travailleurs trouve dans les villes. Je m'expliquerai plus loin.

L'aide peut se confondre avec la constitution de la famille. L'enfant, je l'ai dit (1), recevra une instruction et une éducation qui devront le pousser à créer une famille agricole. Puisqu'il travaille intellectuellement et techniquement dans ce sens, on doit lui fournir, ensuite, les moyens effectifs de traduire ses capacités par un salaire plus important que j'appellerai sursalaire. C'est un sujet fort délicat et scabreux que j'aborde ici, et je ne me dissimule pas que l'idée que je vais exposer présente des points faibles. Nous demandons à ceux qui les relèveront de proposer d'autres idées plus simples et plus pratiques; c'est le seul moyen de faire avancer la question du maintien à la campagne des jeunes générations agricoles dont dépend la productivité de la terre de France, et, comme conséquence, la diminution effective et alors continue du coût de la vie.

Un jeune homme termine à 17, 18 ans le cycle des études agricoles proposées: préapprentissage et apprentissage. Il lui sera alors délivré un certificat de fin d'études sous forme de livret sur lequel sont notées les études faites, et est indiquée la spécialité plus particulièrement enseignée. J'ai dit, afin d'intéresser un travailleur au métier agricole qui comprend des branches diverses, qu'il fallait, en plus des notions générales sur l'ensemble du métier, chercher à utiliser les facultés que chacun possède en soi. A l'éducateur de développer avec netteté, justesse et précision les facilités et les moyens qu'il découvre à l'état latent chez ses auditeurs. Les uns recevront un enseignement plus précis sur l'économie, l'hygiène du bétail et les premiers soins à donner en cas de maladie. D'autres seront plus spécialement instruits sur la culture des céréales et plantes sarclées; d'autres seront ainsi spécialisés: viticulture, arboriculture, jardiniers-maraîchers, mécanique agricole, industries diverses, etc...

Muni du livret d'études, le fils de l'ouvrier agricole, du petit paysan propriétaire qui n'a pas suffisamment à s'occuper sur le bien familial, trouvera facilement à être embauché dans une propriété où le fermier, le propriétaire exploitant, tiendra à mettre à profit les connaissances de son salarié, lequel bien dirigé et bien outillé devra lui fournir en travail, un rendement supérieur ou tout au moins plus intelligemment accompli. Il est donc naturel que l'employeur accorde un sursalaire. Comment ce sursalaire sera-t-il calculé et payé à l'ayant droit?

(1) *Revue de Viticulture*, n° 1535.

La discussion du salaire ordinaire sera faite, bien entendu, entre l'employeur et l'employé dans les conditions généralement en usage et n'aura rien à voir avec le sursalaire. Ce dernier serait indiqué par une commission désignée, par exemple, par la Chambre d'agriculture départementale. Tous les trois mois, l'employeur apposerait sur le livret un timbre représentant la somme indiquée pour le sursalaire. Cette somme serait versée à une caisse de compensation administrée par le trésorier payeur général du département sous le contrôle des Chambres d'agriculture. Les sommes versées seraient capitalisées par la Caisse de compensation pendant un nombre d'années à détermmer et dans des conditions à prévoir, le capital augmenterait automatiquement de tout l'intérêt qu'il produit.

Le point le plus difficile à établir est de savoir comment et dans quelles conditions les sommes capitalisées seront versées à l'ayant droit. Il serait préférable que le sursalaire ne soit pas remis en argent, mais converti en nature à l'expiration de la période minimum fixée qui pourrait toujours être prolongée sur la demande de l'intéressé.

Un remaniement de la loi Ribot, une adaptation des projets Boret, une entente avec les associations agricoles devraient permettre à l'ayant droit d'acquérir une maison avec jardin et un petit champ, embryon du bien familial qui augmentera ensuite au fur et à mesure des économies faites; ou bien, suivant les désirs exprimés, on pourrait transformer la somme à toucher en cheptel permettant alors d'affermer un domaine. Ainsi un jeune travailleur agricole, instruit de son métier, qui commence à dix-huit ans à profiter d'un sursalaire, pourrait, au bout d'une période de 10 années par exemple, devenir propriétaire ou fermier; c'est-à-dire propriétaire d'une maison avec jardin et petit champ dans le premier cas, d'un cheptel, plus ou moins important, dans le second; patron dans les deux cas à 28 ou 30 ans.

Dans aucune autre carrière, un jeune travailleur ne pourra arriver aussi vite à l'indépendance absolue. Voilà donc à quoi l'école de village doit s'employer: persuader le petit paysan que par une bonne instruction appropriée et complétée d'une éducation professionnelle bien comprise, il se fera sur la terre une situation supérieure aux autres situations de métier. Cependant, si un jeune paysan a des moyens intellectuels bien déterminés, l'école ne doit pas chercher à les étouffer, bien au contraire, elle doit lui procurer la possibilité de les mettre en évidence. Une telle organisation développerait dans les campagnes une vie plus active, plus intelligente; la main-d'œuvre serait plus abondante, plus productive. Les jeunes ménages de cultivateurs, sachant que non seulement leurs enfants recevront gratuitement l'enseignement agricole, mais que cet enseignement suivi tout en gagnant un salaire, les conduira rapidement à la propriété, redouteront moins d'augmenter leur famille. Ils considéreront les enfants non plus comme une charge, mais comme une richesse. Ce sont d'ailleurs les familles nombreuses qui font l'élément de force et de richesse d'un pays; c'est pourquoi, à l'heure présente, toutes les volontés, tous les efforts, je dirai même une

partie des ressources doivent être tournées de ce côté (1). Le projet proposé demande peu de chose au budget, le pari mutuel devant faire les frais de la diffusion de l'enseignement agricole.

Mais la famille agricole doit également trouver, autant que possible, dans les villages, certains des avantages que la famille ouvrière trouve dans les villes : lumière, eau, etc. Une des raisons de quitter la campagne est la suivante : « Vous nous dites que pour un jeune ménage la vie est plus facile à la campagne qu'à la ville ; je ne le crois pas. J'ai un frère marié à Paris, sa femme vient d'avoir un enfant, il a dépensé bien moins que moi en frais médicaux et autres soins. »

En effet, en raison des distances, les visites sont très coûteuses à la campagne. Y a-t-il un moyen de remédier à ce grave inconvénient d'une importance plus grande que généralement on ne le suppose? J'ai lu quelque part qu'un docteur proposait de réglementer, dans les campagnes, les postes de médecins comme le sont les études de notaire et quelquefois les perceptions. C'est-à-dire que les chefs-lieux de commune, en dehors du canton, sont désignés à cet effet. En principe, je ne suis pas partisan des réglementations. Pourquoi les municipalités des communes éloignées d'un poste de médecin ne prendraient-elles pas l'initiative suivante : s'entendre avec des médecins du canton le plus voisin qui iraient deux fois par semaine, par exemple, dans les villages ou les fermes de la commune en comptant les kilomètres, pour les frais d'auto, du chef-lieu de la commune? (2) On me dira que les malades ne pourront pas toujours attendre le jour fixé ; bien entendu ; ce serait cependant une amélioration avant de pouvoir faire mieux.

Il y a aussi les vétérinaires qui deviennent, dans certaines régions, cependant très agricoles, de plus en plus rares pour des raisons que je n'ai pas à développer en ce moment. Je connais des fermes distantes de 25 à 30 kilomètres du domicile d'un vétérinaire, soit 50 à 60 kilomètres d'auto à payer! Aussi dans ces conditions, me disaient dernièrement plusieurs cultivateurs, il est impossible d'avoir recours aux lumières d'un vétérinaire, il faut se contenter du maréchal ferrant pratiquant l'empirisme ; mais alors...! Quelques bêtes de perdues et les jeunes gens annoncent qu'ils quittent la ferme, que dans de telles conditions, il n'y a rien à faire à la campagne. On ne se rend pas compte en haut lieu de l'influence déterminante de ces inconvénients. La question des vétérinaires est plus facile à résoudre que celle des médecins ; elle pourrait l'être assez rapidement ; nous y reviendrons.

La nécessité d'un enseignement professionnel, point de départ de toute cette organisation, m'a encore été confirmée ces jours derniers, par un de nos amis de Scandinavie. « Vos travailleurs, me disait-il, si laborieux, si intelligents dans tous les travaux manuels lorsqu'ils sont éduqués, sont les

(1) Méditons les chiffres suivants : la population française oscille aux environs de 38.400.000 Français en face de 64 millions d'Allemands !

(2) Les médecins attachés aux cours post-scolaires paraissent indiqués ; voir art. « Orientation professionnelle », *Revue de Viticulture*, n° 1517.

plus négligents du monde lorsque, enfants, ils ont été livrés à eux-mêmes sans direction professionnelle. » C'est très exact, aussi Jules Simon qui l'avait parfaitement constaté avait-il insisté sur la nécessité de tous les enseignements professionnels.

Mais aujourd'hui, je ne crains pas de le répéter : c'est l'enseignement professionnel agricole, le plus négligé de tous, qui est le plus utile au relèvement de la France. C'est surtout l'enseignement professionnel qui donne le goût du travail, et c'est seulement par un travail productif de tous ses habitants, suivant aptitudes, à quelque degré de la société qu'ils appartiennent, que la France sera sauvée.

Plus donc de délibérations inutiles ; des actes seulement. Rappelons cette maxime si courte mais si expressive, que dans des circonstances pouvant se comparer aux nôtres, malgré la distance des siècles, le Grand empereur romain adressait à son peuple : « *Laboremus.* »

G. Rabault.

UNE FORME DE ROUGEAU DANS LE VIGNOBLE BEAUJOLAIS
LE ROUGET

Il y a déjà bien longtemps que sous le nom de « Rouget », les viticulteurs beaujolais désignent une affection peu grave en général, caractérisée par un rougissement partiel des feuilles.

Depuis deux ans, la maladie prend une extension inquiétante. Elle s'étend cette année sur plusieurs communes au Sud-Ouest de Villefranche-sur-Saône. On la signale sur divers autres points.

Les observations que nous avons faites sur le Rouget beaujolais qui, comme on va le voir, diffère du Rougeau signalé et étudié dans le Midi de la France (1), n'ont nullement la prétention de résoudre le problème, mais simplement d'en préciser certains points et de signaler ce qui paraît être le remède efficace, consacré par l'expérience.

Le mal commence, au début de juin, par des taches rouges sur les feuilles. Généralement, la première feuille du sarment, celle de la base donc la première poussée, est indemne. Ce sont les 3 ou 4 feuilles suivantes qui sont les plus atteintes. Par contre, les extrémités des sarments ne présentent jamais de traces de Rouget. On se rend compte que la maladie apparaît sur les feuilles nées pendant une certaine période d'une durée de 2 à 3 semaines au maximum.

Lorsque la vigne est en pleine végétation, les taches s'aperçoivent surtout sur les feuilles qui sont à la hauteur des raisins.

La tache apparaît sur un point quelconque de la feuille, de préférence près du bord ou sur le bord. Elle prend une couleur rouge vif, s'entoure parfois

(1) Travaux de MM. Ravaz et Verge, à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

d'une zone jaune citron, puis les tissus se dessèchent. La tache va s'agrandissant et se limite en général aux nervures principales de la feuille. En août, la feuille contaminée présente une portion verte et saine, tandis que tout le reste est complètement desséché. Dans certains cas, la feuille entière sèche et tombe. Certaines vignes présentent un aspect lamentable à la récolte : ceps dépouillés, raisins plus ou moins desséchés, insuffisamment nourris.

Il ne semble pas que la maladie passe sur le raisin, bien que celui-ci en subisse les effets, mais plutôt indirectement, par suite de son exposition directe au soleil ou par manque de nourriture.

Toutes les vignes du Beaujolais ne sont pas atteintes. Ce sont surtout celles plantées en terrain sec, manquant d'eau ; sur les coteaux calcaires de Pommiers, Lachassagne, Theizé, Pouilly-le-Monial, ...au Sud-Ouest de Villefranche-sur-Saône. Donc maladie des vignes en terrain sec, cela ne fait pas de doute. Les vignes de fonds de vallée, à sol frais, en sont à peu près exemptes.

Y a-t-il une influence du calcaire ? C'est peu probable. Le Rouget sévit aussi en terrains granitiques, sur les pentes sèches mais non calcaires (Vaux, Quincié, etc.), bien qu'avec moins d'intensité.

Cette influence du manque d'humidité, créant des conditions favorables au développement de la maladie, est encore mise en évidence par le fait suivant. 1923 a été une année sèche de même que le printemps de 1924 : le Rouget prend un développement subi, alors qu'en 1922, année plus humide, il était limité à quelques parcelles en terrains secs (lieu des Pierres, à Pommiers).

La sécheresse est-elle la cause ? C'est ce que croient volontiers nombre de viticulteurs beaujolais pour lesquels le Rouget serait la conséquence d'un coup de soleil grillant les feuilles. En réalité, il n'en est rien. Le Rouget s'observe même sur les ceps placés à l'ombre des murs ou d'arbres, donc soustraits aux rayons solaires. D'autre part, les taches ne sont pas localisées sur les feuilles exposées au Midi. On en voit à toutes les expositions.

Il ne s'agit pas non plus du « Rougeau » connu dans le Midi. Ici le rougissement est tout différent. Nous observons parfois le Rougeau méridional sur les feuilles des extrémités des sarments lorsque ceux-ci ont été trop fortement serrés par le lien de paille. La ligature produit alors une coloration rouge des feuilles du sommet, mais le mal n'est jamais bien grand (1). D'ailleurs, des essais de fumures aux engrais potassiques n'ont donné aucun résultat apparent : le Rouget sévit avec autant d'intensité dans des parcelles ayant reçu 200 kilogrammes de chlorure de potassium à l'hectare.

Maladie parasitaire, sommes-nous tentés d'affirmer et ceci pour les raisons suivantes.

1° Attaque fin mai, commencement de juin, à la suite des pluies de printemps, sur les feuilles rapprochées du sol, comme on le constate pour la première invasion du Mildiou. Donc germes existant dans le sol, projetés sur les feuilles par les pluies battantes ou le vent.

(1) Ce rougeau a été signalé en Beaujolais par M. Renault.

2° Efficacité indiscutable des traitements cupriques *précoces*, effectués peu après le débourrement et renouvelés 10 à 15 jours après. Les essais faits cette année en Beaujolais par divers viticulteurs ne laissent aucun doute sur ce point. Les vignes sulfatées de bonne heure (avant le 10 mai ou le 15 mai suivant les lieux) sont indemnes surtout si le deuxième traitement a été appliqué peu après le premier. Par contre sont particulièrement atteintes les vignes sulfatées tardivement.

Exemple frappant : une partie de vigne sulfatée avant la pluie de contamination (8 et 9 mai) n'a pas de Rouget. Le reste traité après la pluie présente de très nombreuses taches.

3° La maladie reparaît l'année suivante avec une intensité accrue, dans les parcelles contaminées. Elle s'étend progressivement en surface tout autour du point initial.

Le Rouget a donc bien des points communs avec le Mildiou au point de vue de la contamination. Il en diffère cependant. Les taches de Rouget ne présentent jamais de poussière blanche (conidiophores), d'organes transmettant la maladie pendant l'été. Aussi dès la fin de juin, les taches continuent à s'agrandir, mais aucune feuille nouvelle n'est contaminée.

Nous avons eu l'occasion de constater récemment dans le vignoble vaudois (à Yvorne) une maladie tout à fait comparable qui sévit sur le cépage blanc du pays ; le Fendant. D'après les travaux de MM. Muller, Thurgau et Faës, il s'agirait dans ce cas particulier de l'attaque d'un champignon : le *pseudopeziza tracheiphila*, produisant le *rothbrenner* suisse. Le même parasite produit-il notre Rouget beaujolais ? C'est fort probable, bien que MM. Prillieux et Delacroix aient accusé autrefois l'*exobasidium vitis*.

Nous laisserons aux spécialistes le soin d'en discuter.

Dans l'état actuel de nos connaissances sur la question, le programme de lutte qui paraît devoir être conseillé parce qu'ayant déjà reçu la sanction de la pratique, est le suivant :

Dans les parcelles où le Rouget est apparu et dans les parcelles encore indemnes, mais voisines, opérer un premier sulfatage lorsque les pousses ont 5 à 10 centimètres de longueur.

Effectuer le second sulfatage 8 à 15 jours après suivant la rapidité de croissance de la vigne.

Reprendre ensuite la série des traitements contre le Mildiou.

Dans les vignes peu envahies, le ramassage à fin juin et la destruction des feuilles tachées doit donner des résultats et éviter la réapparition de la maladie l'année suivante, si cet effeuillage est pratiqué sur une grande surface pour éviter la contamination par les parcelles voisines.

La pratique répétée de ces traitements convenablement appliqués et généralisés permettra d'envisager à bref délai la disparition complète du Rouget.

A. Dufoux,
Professeur d'Agriculture à Villefranche-sur-Saône.

SITUATION DU VIGNOBLE

EN BEAUJOLAIS

Orages de plus en plus fréquents, déclenchant les maladies cryptogamiques : Mildiou, Oïdium et surtout le « Mildiou de la grappe », qui est signalé un peu de tous côtés.

A. D.

EN PROVENCE

Au mois de juin, tous les propriétaires, dit-on chez nous, sont riches. Ce proverbe peut aussi s'appliquer cette année dans le département du Var, dans lequel les récoltes précédentes ont été sauvegardées de la sécheresse générale, par un très bienfaisant orage survenu le 20 juin et où, par le fait, les vignobles n'ont jamais eu, de mémoire d'homme, un aspect aussi satisfaisant.

C'est qu'aussi, il n'y a pas eu dans cette région la moindre gelée printanière, que rien n'a entravé la sortie normale des grappes ni encore moins la floraison et que l'absence absolue du Mildiou ainsi que de l'Oïdium en a permis la fécondation prolongée. Les viticulteurs n'ont point eu non plus à lutter contre l'invasion des insectes ampélophages, si ce n'est pourtant contre quelques bandes de gros Barbitistes (le Lomita éphippiger) qu'ils ont combattus victorieusement en épandant sur les lisières des bois infestés du son arseniqué dont la formule imprimée dans les journaux spéciaux a été vulgarisée par les soins de nos dévoués professeurs d'agriculture et notamment par M. Bernès, le si compétent et dévoué directeur des Services agricoles de notre département.

Rien ne viendrait donc menacer l'avenir de la future vendange et par conséquent troubler la quiétude de nos vignerons, si des bruits inquiétants ne se répandaient dans nos centres de population sur les prix futurs des vins à la récolte de 1924, et si contrairement à tous les renseignements qui nous arrivent des régions voisines, on n'allait même jusqu'à imprimer que la vendange serait aussi abondante dans toute la France que sur le littoral situé à l'Est de la ville de Marseille.

Ces nouvelles tendancieuses peuvent aussi influencer les prix des meilleurs vins de la récolte de 1923 qui sont encore dans les caves des producteurs et qui ont été réservés, comme d'habitude, pour la consommation des mois chauds pendant lesquels tous les vins douteux ont déjà été bus ou distillés. Jusqu'à ce jour, les prix de vente de cette importante portion de la viticulture varoise n'ont point encore atteint leur valeur réelle et on assisterait

dans cette région à un véritable désastre si leurs producteurs étaient obligés de la livrer dans des conditions désavantageuses.

Où se trouve donc la vérité? On nous a dit, jusqu'à ce jour, que les prévisions de la récolte générale ne dépassaient pas le 70 %. On répand le bruit que, au contraire, les tonneaux ne pourront loger toute la récolte en septembre prochain, que faut-il faire?

C'est à la grande masse, qui est indépendante, à nous éclairer sur la conduite que nous devons tenir: si la récolte est moyenne, le commerce honnête la paiera toujours son prix, mais si elle est par trop surabondante, et on doit le savoir en haut lieu, nous voulons en être avertis officiellement pour que chacun puisse prendre ses responsabilités en connaissance de cause.

Caveant Consules!

Dr E. Vidal.

EN ROUSSILLON

L'année viticole est caractérisée par une sécheresse exceptionnelle; cette sécheresse est d'autant plus grande qu'elle s'ajoute à celle des deux années précédentes. Si le viticulteur a pu se tracer un emploi du temps et le suivre, alors qu'habituellement cet emploi du temps lui est imposé par les manifestations climatériques, il a été gêné au cours de l'hiver pour la confection des trous de remplacement des manquants ainsi que pour l'exécution des labours profonds, et surtout des défoncements à effectuer pour les nouvelles plantations : ces opérations ont dû parfois être précédées d'un arrosage. A l'absence de pluies, s'ajoute chez nous l'action desséchante de la « Tramontane », vent fréquent et presque toujours très violent. La taille (avec du bois août), les fumures, les labours ordinaires ont été faits dans de bonnes conditions. Au printemps, le débourrement s'est effectué normalement et la sortie des grappes a été bonne. Les effets de la sécheresse n'ont pas tardé à se faire sentir, et dès le mois de mai et le début de juin, si la floraison a été normale, la végétation s'est déjà montrée plus réduite qu'en année ordinaire. Au cours de la première quinzaine de juin, on remarquait déjà, sur divers points, du filage des grappes, et les espoirs de bonne récolte commençaient à être déçus. Le vignoble a toujours été dans un état parfait de propreté, comme l'est un jardin, le sol étant constamment ameubli en surface pour lutter contre l'évaporation et par suite contre la dessication du sol.

L'état sanitaire est resté excellent: peu ou point de maladies cryptogamiques. Seuls les insectes, notamment la Cochylis et l'Eudémis, ont continué leurs dégâts habituels, sans régression, sans aggravation. A la faveur de la sécheresse, et surtout de l'ameublissement de la couche superficielle du sol, l'opâtre a, par endroit, dès la mi-avril, attaqué les tout jeunes sarments nés à la surface du sol, ou près de la surface. Un peu plus tard, l'érinose est apparue dans plusieurs vignobles, beaucoup plus généralisée et plus intense qu'elle ne l'avait été depuis longtemps. L'Ephippigère, le Tétranique se sont

montrés en divers points, et la Cochenille blanche dont les attaques sont suivies d'invasions de fumagine est plus abondante qu'elle ne l'est habituellement, surtout sur les raisins de table. Sur les porte-greffes, peu résistants au Phylloxéra, et que l'on rencontre encore dans quelques vignobles, nos carignans se comportent généralement assez bien : cette année, on constate que la végétation de ces carignans, sur Jacquez, sur Othello, etc., fléchit en beaucoup de points d'une manière très sensible.

Le Rougeot automnal se montre d'une manière précoce dans quelques terrains compacts qui souffrent de l'excès d'humidité en temps de pluies. Dans les sols peu profonds, ou s'égouttant trop rapidement, on remarque déjà du grillage sur les feuilles et les grappes.

Dans l'ensemble, la végétation est bonne dans les terres de plaine fraîches ou irrigables, et dans les terres de plaine et de coteaux au sol profond : là, malgré un feuillage moins touffu qu'en année normale, la récolte sera très satisfaisante. En revanche, dans les terrains argileux et secs, très étendus dans le département, et dans les sols peu profonds de la plaine comme des coteaux, le vignoble souffre beaucoup de la sécheresse, et la récolte sera très réduite : en quelques points, les grappes commencent à se dessécher et le viticulteur craint de ne pas vendanger.

L. Soursac.

EN GASCOGNE

L'incertitude constante des rendements ; le bas prix des vins mettent les viticulteurs des Hautes-Pyrénées dans une situation très spéciale.

Ils aiment leur vin, ils auraient voulu donner aux vignobles l'importance de jadis, c'est-à-dire trois à quatre fois ce qu'elle est aujourd'hui, mais chaque année apporte un motif nouveau de découragement.

Dans les régions de culture généralisée de la vigne, le vin de 1923 est encore en cave, les prix offerts n'ayant pas paru rémunérateurs.

Comme les produits anticryptogamiques sont livrés à des prix relativement élevés, les agriculteurs ne sont point disposés à s'imposer des sacrifices en vue de la conservation de leur récolte.

Ce système a failli réussir jusqu'aux premiers jours de juillet, même avec un seul traitement aucune trace de maladie n'est apparue dans les vignobles, mais ce fut d'abord une attaque de l'Oïdium sur quelques cépages blancs, même sur la folle blanche qui souvent est indemne de cette maladie.

Vers le 15 juillet, un rafraîchissement considérable de la température pendant la nuit nous a valu une attaque très généralisée de Mildiou.

On a traité avec empressement, sans doute dans la plupart des cas. Mais beaucoup de viticulteurs ont renoncé à poursuivre la chimère d'une récolte normale et ont laissé la vigne sans traitement soigné, à son destin normal.

C'est en raison de cette situation que les hybrides franco-américains obtiennent dans notre région un succès dépassant leur mérite et on en plante

partout, espérant se libérer et des sacrifices qu'imposent les traitements et des charges d'une main-d'œuvre qui devient chaque jour plus rare et presque impossible à trouver.

J.-Ch. B.

EN BRETAGNE

Les conditions climatériques ont été favorables à la végétation dans l'ensemble du vignoble de la Loire-Inférieure depuis l'époque du débourrement jusqu'à ce jour. Il n'y a pas eu de gelées printanières, la floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions aussi bien chez les vinifera que chez les hybrides qui, l'année dernière, avaient été très éprouvés par la coulure.

Grâce à une longue période de temps relativement sec, avec température s'élevant graduellement, les maladies cryptogamiques se sont peu développées et ont été facilement combattues par des sulfatages, soufrages et poudrages cupriques appliqués judicieusement et en nombre suffisant (le septième sulfatage est fait actuellement), de telle sorte qu'en ce moment, le feuillage et la grappe sont dans un état de santé aussi satisfaisant que possible.

La Cochylis a fait son apparition en plusieurs endroits, toutefois les dégâts occasionnés aux raisins par les larves de première génération sont peu importants et tout porte à croire que les vers de deuxième génération seront peu abondants. Des essais de traitements à la poudre de pyrèthre et au savon-pyrèthre, ont été pratiqués dans la région de Vertou et semblent avoir donné des résultats satisfaisants.

Une attaque de Pyrale s'est produite dans quelques vignobles, mais l'invasion a pu être assez rapidement enrayée, et des mesures sont prises pour éviter qu'elle se renouvelle l'an prochain, entre autres, l'échenillage et le ramassage des feuilles portant les pontes du papillon.

La récolte a belle apparence dans les muscadets, et, si les conditions climatériques restent favorables jusqu'à la vendange, le rendement sera assez élevé, sans qu'il soit possible d'indiquer de chiffres quant à présent; les grosplants se ressentent un peu de la grosse récolte de l'année dernière, et leur production, cette année, dans l'ensemble, sera quelque peu inférieure à la moyenne.

Le marché des vins est très calme, le stock disponible à la propriété étant peu important; toutefois, devant une récolte qui s'annonce sous les meilleures auspices, les cours auraient plutôt quelque tendance à la baisse; les muscadets se paient actuellement de 400 à 500 francs la barrique et les grosplants de 170 à 250 francs suivant qualité.

Louis Danguy,
Directeur des Services Agricoles.

ACTUALITÉS

Pasteur et le vin (L. Mathieu). — Les Syndicats agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires (C. N. A. A.). — Le décret fixant les admissions en France des vins tunisiens et le Groupe viticole de la Chambre des députés. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Ve Concours en 1924 du plus bel Epi de blé de France. — En faveur de la collaboration économique internationale. Un recensement agricole mondial.

Pasteur et le vin. — S'il fallait seulement dresser la liste des publications consacrées à l'éloge du vin comme boisson alimentaire, il faudrait un véritable volume; depuis Salomon qui a ainsi résumé son opinion dans une phrase lapidaire : « Le vin pris modérément est la force de l'entendement, la joie du cœur et la santé du corps », Egyptiens, Grecs, Romains, avec Aristote, Pline, Gallien, etc., ont vanté les mérites du vin, et une pléiade de littérateurs en a célébré la gloire dans tous les siècles.

La science de l'alimentation ne pouvait se désintéresser de l'usage si général du vin surtout après les campagnes antialcooliques, justifiées quand il s'agit des méfaits de l'abus de l'alcool, mais qui vont à l'encontre du but qu'elles poursuivent quand elles veulent proscrire le vin dont la consommation modérée est incontestablement le meilleur antidote de l'alcoolisme.

Pasteur, dont le nom est aujourd'hui connu de tout le monde civilisé, s'était beaucoup occupé de l'étude des vins, et ce sont ses découvertes sur les ferments et le rôle de l'air qui ont le plus contribué à substituer à l'empirisme des pratiques séculaires de la vinification et de la conservation, les principes scientifiques qui constituent l'œnotechnie moderne.

Dans son beau livre *Etudes sur le Vin*, paru en 1866, il est à noter qu'il a exprimé son opinion sur la valeur du vin comme aliment, opinion qui a été rarement citée et qui cependant tire de la personnalité de son auteur une autorité toute particulière.

Après avoir établi que « l'art de la Vinification et les soins que l'expérience des siècles a proclamés nécessaires » reposent sur des phénomènes de la vie de microorganismes, il insiste sur l'intérêt de fonder sur la connaissance de ces microorganismes un art nouveau de vinifier et de conserver, pour supprimer les pertes qu'occasionnent les maladies des vins : « Il est désirable que l'on atteigne ce but, car le vin peut être à bon droit considéré « comme *la plus saine, la plus hygiénique* des boissons. Aussi, parmi celles « qui sont connues aujourd'hui, c'est celle que l'homme recherche de préférence à toutes les autres, si peu que l'occasion lui ait été offerte de s'y « habituer. »

Le vin est en effet un aliment plastique par ses constituants minéraux, énergétique par son alcool, ses sucres, biologique par ses vitamines, stimulant de toutes les fonctions par son alcool, ses corps du bouquet, et antiseptique par son acidité, sans compter l'attrait particulier dû aux sensations de bien-être que procure l'usage modéré de nos vins de France, même des crus les plus modestes.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Les Syndicats Agricoles et la taxe sur le chiffre d'affaires. — Dans sa dernière réunion, le Bureau confédéral de la Confédération nationale des Associations agricoles a été saisi d'une question qui présente pour les Syndicats agricoles une extrême gravité. L'administration fiscale prétend imposer à la taxe sur le chiffre d'affaires les opérations que font les Syndicats pour acheter et répartir entre leurs membres les marchandises diverses nécessaires à leur profession. Elle ne veut pas tenir compte du fait que le Sénat et la Chambre ont l'un et l'autre adopté un amendement au projet de loi sur le

chiffre d'affaires qui exonère formellement les Syndicats agricoles de cette taxe. Elle profite de ce que ce texte n'est pas encore définitif pour exiger le paiement de la taxe sur les opérations effectuées depuis le 1er janvier 1924.

Or, les Syndicats agricoles qui, en réalité, ne font pas œuvre commerciale, n'ont pas retenu sur leurs adhérents les sommes nécessaires pour faire face au paiement de la taxe. La plupart d'entre eux ne seraient pas aujourd'hui en mesure de la payer. Cela est d'autant plus grave que s'ils ne s'acquittaient pas, le fisc leur réclamerait alors la taxe sur la période de cinq ans qui n'est pas couverte par la prescription. Autant dire qu'il les condamne à mort.

Le Bureau de la C.N.A.A. a été chargé d'intervenir auprès de M. le Ministre des Finances pour obtenir que les poursuites soient suspendues jusqu'au moment où le projet de loi sur le chiffre d'affaires sera devenu définitif.

C. N. A. A.

Le décret fixant les admissions en France des vins tunisiens et le Groupe viticole de la Chambre des députés. — A la suite du décret du 16 juillet, fixant à 500.000 hectolitres les quantités de vins tunisiens à admettre en franchise des droits (ces quantités sont fixées chaque année par décret), le Président du Groupe viticole de la Chambre des députés a adressé au Ministre des Affaires étrangères et au Ministre des Finances la lettre suivante :

Monsieur le Ministre,

Un décret en date du 15 courant a fixé à 500.000 hectolitres la quantité de vins d'origine et de provenance tunisiennes qui pourra être admise en France du 1er juillet 1924 au 30 juin 1925, dans les conditions de la loi du 19 juillet 1890.

Toutes les Associations viticoles protestent vivement contre l'élévation subite des quantités de vins tunisiens dont l'importation en franchise est ainsi admise, au moment où le Midi intérieur ne cesse d'être encombré, et à la veille d'une récolte qui pourrait être abondante ; elles protestent d'autant plus que le dernier contingent, fixé par le décret du 14 août 1923, ne dépassait pas 300.000 hectolitres et qu'elles ne s'expliquent nullement une brusque augmentation qui atteint 67 %.

Elles se demandent notamment si les vins tunisiens importés remplissent bien les conditions prescrites par la loi du 19 juillet 1890 et fixées par l'arrêté présidentiel du 1er octobre 1890.

Les producteurs seuls, à l'exclusion des commerçants, sont admis au bénéfice du tarif réduit et ils sont astreints à cet effet, avant le 20 septembre de chaque année, à faire la déclaration de leur récolte.

Dans aucun cas, les quantités de vins déclarées pour l'exportation ne peuvent excéder celles qui ont été déclarées et reconnues par la Commission spéciale instituée par l'arrêté.

Les fixations du décret du 14 août 1923 ont été cependant largement dépassées par les importations effectives et il est permis de se demander si ce dépassement du crédit réglementaire n'est pas le résultat de manœuvres frauduleuses perpétrées en Tunisie, sur des vins de la propriété, ou sur des vins provenant directement du commerce.

En conséquence, j'ai l'honneur de vous prier de bien vouloir me faire connaître :

1° Quelle est l'importance des déclarations de récolte enregistrées à la propriété au 20 septembre 1923 et celle des quantités réellement reconnues par la Commission spéciale en Tunisie ;

2° Quel était à cette date le solde de la récolte précédente ;

3° Les bases du calcul qui ont servi à fixer à 500.000 hectos le contingent à admettre en franchise pour l'année qui commence ce mois-ci ;

4° Quelles sont les mesures arrêtées pour prévenir désormais le dépassement du crédit ainsi fixé et sauvegarder les droits individuels des récoltants.

Ces renseignements sont absolument indispensables au Groupe viticole, pour sa prochaine réunion.

Je tiens, une fois encore, à vous renouveler toutes les réserves que nous faisons au sujet des récentes décisions. Interprète de l'unanimité des Associations viticoles de France et d'Algérie, le Groupe viticole proteste, à nouveau, contre la négation, en cette circonstance, des intérêts de la Viticulture nationale.

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — *Concours agricole à Belleville le 24 août.* — Le Comice Agricole du Beaujolais organise un grand concours à Belleville-sur-Saône, le 24 août, qui sera doté de nombreuses primes à décerner entre les habitants des cinq cantons d'Anse, de Beaujeu, de Belleville, du Bois-d'Oingt et de Villefranche.

Nous apprenons que le concours s'annonce très brillant et les demandes sont nombreuses en toutes catégories.

Il comprendra notamment une exposition d'instruments et machines agricoles, de matériel vinicole et d'articles de caves. Des médailles de vermeil, argent et bronze seront décernées.

La Compagnie P.-L.-M. accordera le retour gratuit des instruments.

Adresser les demandes à M. Vermorel, Président du Comice Agricole, à Villefranche (Rhône).

Cinquième concours en 1924 du Plus Bel Epi de Blé de France. — La presse agricole de Bordeaux organise en 1924 son Cinquième Concours du Plus Bel Epi de Blé de France, sous le haut patronage des ministères de l'Agriculture et du Commerce.

Le Comité organisateur, placé sous la présidence d'honneur de M. le Préfet de la Gironde, a l'honneur d'inviter tous les producteurs de blé de France et de l'Afrique du Nord à lui envoyer, dès la moisson, une touffe d'une vingtaine des plus beaux épis de chaque variété de blé cultivée par eux avec la paille de préférence et sélectionnés en plein champ, avant récolte, pour concourir en vue de rechercher, après une épreuve expérimentale à deux degrés, le plus bel épi, c'est-à-dire l'épi ayant le double caractère prolifique de grains et productif de bonnes farines panifiables.

De nombreux prix et médailles seront distribués.

Adresser les envois, Palais de la Bourse, salle Nicolas-Beaujon, à Bordeaux.

En faveur de la collaboration économique internationale. Un recensement agricole mondial. — La Conférence parlementaire internationale du Commerce, dans sa dixième Assemblée tenue à Bruxelles en juin dernier, a émis un vœu par lequel, en reconnaissant la grande efficacité qu'une plus parfaite connaissance des données statistiques, relatives à l'état des cultures pendant toute période de l'année, peut avoir pour éviter les crises afférentes à l'approvisionnement des divers pays, a invité les Gouvernements à « donner tout leur appui au développement des services de signalisation de l'Institut International d'Agriculture de Rome, qui représente une magnifique affirmation d'esprit de collaboration économique parmi les peuples ».

Le vœu de la Conférence parlementaire internationale du Commerce, qui vient s'ajouter à de récentes manifestations du même caractère d'autres réunions et congrès internationaux, tout en consacrant hautement la valeur de l'œuvre déployée avec un croissant succès par l'Institut International d'Agriculture, contribuera à rendre son activité toujours plus profitable et à assurer la pleine réussite de ses initiatives. Parmi celles-ci, il convient de signaler le programme d'un recensement agricole mondial que l'on se propose d'effectuer en 1930-31 d'après des critères uniformes et selon un plan organique qui est déjà à l'étude et qui sera soumis à l'examen de tous les Gouvernements.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 190 à 230 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 200 à 230 francs la pièce ; de Blois, de 210 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 480 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 150 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 200 à 250 francs, 2e choix, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 140 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 95 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Les vins rouges de 6 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (28 juillet 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 62 à 86 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 600 à 625 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Montpellier (22 juillet). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 62 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 87 à 91 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de » à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, » francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, » francs.

Béziers (1er août). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 72 à 90 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Clairette, de » fr. » à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 9 fr. » à » fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de » à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 août 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 82 fr. » à 103 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (2 août). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 73 à 93 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (2 août). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 16°, de 220 à 250 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 83 francs ; de 10 à 12 , de 83 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 98 fr. 00 à 102 fr. ; orges, 99 fr. à 102 fr. 00, escourgeons, 85 à 87 fr. 00 ; maïs, 82 fr. à 86 fr. ; seigle, 81 fr. à 84 fr. ; sarrasin, 120 fr. 00 à 115 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 64 fr. 50 à 70 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 108 fr. 46 — Buenos-Ayres, 96 fr. 64. — Chicago, 99 fr. 04. — Sons, 50 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 80 à 90 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. ; de Paris, 40 à 60 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à l'Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 90 fr. ; paille de seigle, 95 à 125 fr. ; foin, 110 à 155 fr. ; luzerne, 110 à 165 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 95 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 81 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 58 fr. 00 ; de coprah, 78 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 272 fr. 50 à 277 fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 11 fr. 50 — Moutons, 4 fr. 00 à 21 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 11/6 à 12 liv. 17/3. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 50 à 24 fr. 00 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 72 fr. 50. — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 90 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 180 à » fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 24 fr. 50, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 76 fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 200 à 280 fr. les 100 kg. — Poires communes : 50 à 150 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Bananes : 39 à 90 fr. — Ail : 120 à 160 fr. — Champignons : 700 à 1.000 fr. — Pois verts Paris : de 70 à 130 fr. — Artichauts poivrade : de 3 à 5 fr. le 100. — Choux-fleurs Paris : de 50 à 250 fr. le 100. — Tomates du Midi : de 70 à 140 fr. — Haricots verts de Saumur, de 150 à 380 fr. — Cerises de Paris : de 300 à 450 fr. — Amandes vertes : de 150 à 250 fr. — Abricots du Midi : de 300 à 900 fr. — Pêches Midi, de 600 à 1.200 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Framboises, de 400 à 600 fr. — Melons Cavaillon, 1 fr. 75 à 3 fr. 00 l'un. Raisins blancs du Midi, 140 à 300 fr. — Reines-Claude, 250 à 800 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 27 Juillet au samedi 2 Août 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	20 »	10 »	15 »	4
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	20 »	13 »	16. 5	5
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	12
Jeudi.....	22 »	12 »	17 »	»
Vendredi..	21 »	13 »	17 »	»
Samedi....	25 »	14 »	19. 5	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	6
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	22 »	12 »	17 »	0.2
Mercredi..	18 »	12 »	15 »	8
Jeudi.....	22 »	15 »	18. 5	»
Vendredi..	25 »	13 »	19 »	»
Samedi....	26 »	12 »	19 »	»
	LYON			
Dimanche.	24 »	14 »	19 »	1
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	27 »	14 »	20. 5	20
Mercredi..	21 »	12 »	16. 5	19
Jeudi.....	21 »	11 »	16 »	»
Vendredi..	24 »	12 »	18 »	»
Samedi....	27 »	15 »	21 »	0.6
	MARIGNANE			
Dimanche.	29 »	18 »	23. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	22 »	16 »	19 »	2
Jeudi.....	24 »	18 »	21 »	»
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	»
Samedi....	27 »	16 »	21. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....27....	24 »	11 »	17. 5	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	31 »	15 »	23 »	8
....30....	22 »	15 »	18. 5	8
....31....	28 »	12 »	20 »	»
.... 1....	25 »	11 »	18 »	»
.... 2....	31 »	18 »	24. 5	»
	CAP CORSE			
....27....	25 »	19 »	22 »	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	25 »	» »	» »	»
....30....	26 »	18 »	22 »	2
....31....	24 »	19 »	21. 5	»
.... 1....	24 »	» »	» »	»
.... 2....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....27....	21 »	» »	» »	2
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	25 »	14 »	19. 5	1
....30....	19 »	15 »	17 »	18
....31....	20 »	13 »	16. 5	1
.... 1....	24 »	13 »	18. 5	»
.... 2 ...	29 »	12 »	20. 5	0.1
	NANTES			
....27....	» »	11 »	» »	»
....28 ...	» »	» »	» »	»
....29....	» »	13 »	» »	15
....30....	19 »	12 »	15. 5	0.5
....31....	21 »	13 »	17 »	»
.... 1....	23 »	9 »	16 »	»
.... 2....	25 »	14 »	19. 5	2

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.